



1. Identificación

1.1. De la Asignatura

Curso Académico	2023/2024
Titulación	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA y PROGRAMA ACADÉMICO DE SIMULTANEIDAD DE DOBLE TITULACIÓN CON ITINERARIO ESPECÍFICO DE GRADO EN CIENCIAS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y DEL DEPORTE Y GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
Nombre de la Asignatura	ORGANIZACIÓN Y RESTAURACIÓN HOSPITALARIA
Código	6816
Curso	SEGUNDO y CUARTO(IC)
Carácter	OBLIGATORIA
N.º Grupos	2
Créditos ECTS	3
Estimación del volumen de trabajo del alumno	75
Organización Temporal/Temporalidad	2 Cuatrimestre y 2 Cuatrimestre(IC)
Idiomas en que se imparte	ESPAÑOL

1.2. Del profesorado: Equipo Docente

Coordinación de la asignatura IRENE MONDEJAR CORBALAN Grupo de Docencia: 1 y 9	Área/Departamento	ENFERMERÍA - LORCA (SOLO A EFECTOS ORGANIZATIVOS)/ATENCIÓN SOCIOSANITARIA
	Categoría	PROFESOR CONTRATADO DOCTOR TIPO A (DEI)
	Correo Electrónico / Página web / Tutoría electrónica	irenemc@um.es Despacho Primera Planta Edif A Tutoría Electrónica: SÍ



Coordinación de los grupos:1 y 9(IC)	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	Duración	Día	Horario	Lugar
		Anual	Lunes	09:30- 11:00	868888935, Pabellón A Campus de Lorca (Administración) B1.1.016
		Anual	Martes	12:00- 13:30	868888935, Pabellón A Campus de Lorca (Administración) B1.1.016
ASCENSION PILAR GUILLEN MARTINEZ	Área/Departamento	ENFERMERÍA - LORCA (SOLO A EFECTOS ORGANIZATIVOS)/ATENCIÓN SOCIOSANITARIA			
Grupo de Docencia: 1 y 9	Categoría	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR			
	Correo Electrónico / Página web / Tutoría electrónica	ascension.guillen@um.es ascension.guillen@um.es Despacho 1.13 Primera Planta Edif. A Tutoría Electrónica: Sí			



	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	Duración	Día	Horario	Lugar	Observaciones
		Anual	Lunes	10:00- 11:30		Tutorías virtuales y presenciales. Cita previa en correo electrónico: ascension.guillen@um.es
		Anual	Miércoles	10:00- 11:30		Tutorías virtuales y presenciales. Cita previa en correo electrónico: ascension.guillen@um.es
FRANCISCO ROMERO MONTERO Grupo de Docencia: 1 y 9	Área/Departamento	ENFERMERÍA - LORCA (SOLO A EFECTOS ORGANIZATIVOS)/ATENCIÓN SOCIOSANITARIA				
	Categoría	PROFESOR SUST. POR REDUCCIÓN ACTIVIDAD DOCENTE PROFESOR TC				
	Correo Electrónico / Página web / Tutoría electrónica	f.romeromontero@um.es Tutoría Electrónica: NO				
	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado					



2. Presentación

La materia de Organización y Restauración Hospitalaria pretende que el alumnado adquiera los conocimientos relacionados con las distintas modalidades de alimentación específicas a los tratamientos dietéticos tanto en el ámbito hospitalario como extrahospitalario, así como conocer la estructura de las unidades de alimentación y reconocer las funciones de la figura del Dietista-Nutricionista en el ámbito clínico.

La asignatura de Organización y Restauración Hospitalaria es base fundamental para el ejercicio profesional del alumno, pues además de la aplicación de conocimientos asistenciales, conlleva conocimientos de gestión, docencia e investigación aplicados al campo del paciente, por lo que aporta líneas que complementan a todas aquellas asignaturas encaminadas a que el alumno pueda comprender y desarrollar los planes de atención nutricional de las personas que así lo requieran.

Sin duda, el saber aportado contribuirá de una manera indispensable en la formación del Grado de Nutrición y Dietética.

3. Condiciones de acceso a la asignatura

3.1 Incompatibilidades

No consta

3.2 Recomendaciones

4. Competencias

4.1 Competencias Básicas

- CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética



- CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

4.2 Competencias de la titulación

- CG1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG17. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG18. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG19. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
- CG25. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG26. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CG27. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CG28. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CE49. Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
- CE20. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- CE6. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- CE7. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE8. Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
- CE17. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- CE18. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CE21. Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- CE27. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE30. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE31. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE33. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE35. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE36. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.



- CE37. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- CE38. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE39. Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CE40. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

4.3 Competencias transversales y de materia

- Competencia 1. Conocer la organización hospitalaria relacionada con los dietistas-nutricionistas.
- Competencia 2. Participar en el equipo multidisciplinar de una unidad de nutrición hospitalaria.
- Competencia 3. Conocer los requisitos legales relacionados con la restauración hospitalaria.
- Competencia 4. Conocer los principios de diseño de las cocinas hospitalarias y su funcionamiento
- Competencia 5. Familiarizarse prácticamente con los sistemas de servicio de comidas en hospitales, residencias y otros centros sanitarios fijos como ambulatorios.

5. Contenidos

Bloque 1: Organización y Restauración.

TEMA 1. Unidades de soporte nutricional hospitalaria.

Unidad de Nutrición: marco legal y definición. Justificación del servicio y objetivos. Resultados esperados.

Personal. Valoración del paciente. Organización y funciones de la Unidad.

TEMA 2. Sistema Sanitario Español.

Legislación sanitaria de interés. Cartera de Servicios.

TEMA 3. La restauración colectiva y consumo alimentario.

Definición y origen. Características de la alimentación colectiva. Tipos de restauración colectiva.

Normas propias. Recomendaciones de carácter general. Factores que influyen en el consumo alimentario.

TEMA 4. La cocina hospitalaria. Gestión.

Antecedentes. Tipos de gestión de la cocina hospitalaria. Organización. Cocina hospitalaria centralizada y catering. Uso de nuevas tecnologías y calidad percibida.

TEMA 5. Tema 5. La cocina Hospitalaria. Características e instalaciones. Tratamiento térmico.

Características, distribución de las secciones y zonas de trabajo. Recursos materiales. Tratamiento y manipulación de los géneros.

TEMA 6. Cocina Hospitalaria. Normativa.



Marco legal. Planes generales de higiene. Documentos. Auditoría. Competencias.

TEMA 7. Alimentación en el paciente hospitalizado

Alimentación del paciente hospitalizado. Distribución de las comidas. Codificación de las dietas en un hospital. Condiciones del código de dietas. Elementos descriptivos de cada dieta dentro del centro. Diseño del menú basal. Menú opcional. Dietas terapéuticas, variantes y dietas personalizadas o especiales.

TEMA 8. Calidad de las dietas hospitalarias y Comisión de Restauración

Calidad de los menús hospitalarios. Control de calidad. Comisión de restauración.

TEMA 9. Personalización de dietas terapéuticas

Acogida del paciente. Historia clínica. Factores que pueden afectar a la conducta alimentaria. Satisfacción del paciente. Alimentación en la etapa final de la vida. Comedores escolares y de residencias de personas mayores.

PRÁCTICAS

Práctica 1. Práctica externa: Relacionada con los contenidos Bloque 1, Tema 1, Tema 2, Tema 4, Tema 5, Tema 6 y Tema 8

Visita al Hospital general Universitario Rafael Méndez de Lorca, para conocer la gestión, distribución, funcionamiento y demás conceptos analizados en las clases teóricas de la asignatura.

Práctica 2. Informes escritos, trabajos o proyectos.: Relacionada con los contenidos Bloque 1, Tema 5, Tema 6 y Tema 8

Informes escritos, trabajos o portafolios relacionados con la materia de teoría y del seminario.

Práctica 3. Seminario: Relacionada con los contenidos Bloque 1, Tema 1, Tema 9, Tema 2 y Tema 7

Evaluación del estado nutricional en pacientes hospitalizados.

Práctica 4. Práctica: Relacionada con los contenidos Bloque 1, Tema 1, Tema 9, Tema 2, Tema 3, Tema 7 y Tema 8

Casos prácticos sobre pacientes hospitalizados que requieren de los servicios y cuidados de los profesionales que forman la unidad de nutrición clínica y dietética del hospital. Acogida, historia clínica e interrogatorio alimentario. Actuaciones según la patología o demanda del paciente. Planificación de las conexiones entre unidad de nutrición y cocina. Confección de una dieta individualizada en relación al caso clínico estudiado



6. Metodología Docente

Actividad Formativa	Metodología	Horas Presenciales	Trabajo Autónomo	Volumen de trabajo
Lección Magistral	Activa y participativa	20	42	62.00
Seminario	Evaluación del estado nutricional en pacientes hospitalizados. Análisis y evaluación de casos clínicos.	2.5	1	3.50
Prácticas	Practica externa: Visita a las instalaciones de la cocina del Hospital General Universitario Rafael Méndez de Lorca. Practica interna. Acogida y entrevista al paciente hospitalizado. Simulación de casos clínicos.	5	2	7.00
Tutorías	Resolver dudas y valoración de la evolución del alumno.	2.5		2.50
	Total	30	45	75

7. Horario de la asignatura

<https://www.um.es/web/estudios/grados/nutricion/2023-24#horarios>



8. Sistema de Evaluación

Métodos / Instrumentos	Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Criterios de Valoración	El examen final de la asignatura será tipo test. Tendrá una calificación máxima de 7 puntos (70%). El examen se superará cuando se obtenga una calificación mínima de 3.5 puntos sobre 7 (50% de la calificación total de este apartado). Para superar la asignatura será necesaria la obtención mínima de 5 puntos entre la suma del examen final (70%) y la nota de las prácticas, seminario e informes escritos (30%).
Ponderación	70
Métodos / Instrumentos	Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.
Criterios de Valoración	Los trabajos escritos o portafolios que se soliciten al alumnado tendrán la calificación máxima de 1 punto (10% total).
Ponderación	10
Métodos / Instrumentos	Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.
Criterios de Valoración	La participación en las actividades, realización de ejercicios o tareas que se desarrollen en el aula, en seminario/s y/o laboratorio/s tendrá una valoración máxima de 1 punto (10%). El alumnado deberá tener en todo momento una actitud y comportamiento adecuados (interés, respeto, tolerancia, trabajo en equipo, etc.). La carencia del mismo podrá ejercer efecto negativo en la calificación.
Ponderación	10



Métodos / Instrumentos	Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros
Criterios de Valoración	La asistencia a la parte de seminario/s y laboratorio/s de la asignatura tendrá una valoración máxima de 1 punto (10%). La asistencia a los mismos es obligatoria al menos en un 60%.
Ponderación	10

Fechas de exámenes

<https://www.um.es/web/estudios/grados/nutricion/2023-24#exámenes>

9. Resultados del Aprendizaje

10. Bibliografía

Grupo 1

Bibliografía Básica



Aranceta, J., (2001) Nutrición Comunitaria, 2ª edición, Masson.



Arias Nuñez, MC. La desnutrición en el paciente hospitalizado. Principios básicos de aplicación de la nutrición artificial. Complejo Hospitalario Xeral-Calde. Lugo. 2006. (Agotado)



Bello, J. Ciencia y tecnología Culinaria, Díaz de Santos, 1999.



Bouëtard J y Santos JJ. La Línea Fría Completa Organización de cocinas centrales, 1999. Innova Concept Ingeniería S.L. ISBN: 9788461347070.



Cross M y MacDonald B. Nutrition in institutions, 2009. Wiley-Blackwell, Oxford (United Kingdom),



Gil Hernández A. Tratado de Nutrición, 2005. Editorial Acción Médica. 4 Tomos.








Gonzalez Caballero M. Dieta Hospitalaria, 2010. Editorial Formación Alcalá. ISBN: 9788498918236.



-  Hernández-Alarcón A, Serralde-Zuñiga AE, Machado-Bueno A y Olguín-Contreras, G. Nutrición Comunitaria y Clínica, 2011. 1ª Edición, McGraw Hill.
-  Junta de Andalucía. Consejería de Sanidad. Manual de Estándares de Unidades de Nutrición Clínica y Dietética. Agencia de Calidad Sanitaria de Andalucía, Julio 2012. (Agotado)
-  Kinton R, Cesarani V y Foskett D. Teoría del Catering, 2000. Acrigia, Zaragoza, ISBN: 84-200-0906-7
-  Aranceta-Bartrina J, Pérez-Rodrigo C y García-Fuentes M. Nutrición Comunitaria, 2002. Universidad de Cantabria.
-  Martínez Hernández A, Astiasarán Anchía I, Muñoz Hornillos M y Cuervo Zapatel M. Alimentación Hospitalaria. Volumen 1. Fundamentos. Díaz de Santos, 2004.
-  Cuervo Zapatel M y Ruiz de las Heras de las Hera A. Alimentación Hospitalaria. Volumen 2. Dietas Hospitalarias. Diaz de Santos, 2004.
-  Montes E, Lloret I, López M.A. Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración.2º Edición. Ediciones Díaz de Santos. 2009.

Bibliografía Complementaria

-  Álvarez. J. Ortiz, P. Salido, C. Gestión en nutrición clínica. Sección de endocrinología y Nutrición del hospital Universitario Príncipe de Asturias. Alcalá de Henares. Madrid. Nutrición Hospitalaria. Mayo 2004. (Agotado)
-  Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación. Revista Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria.
-  Martínez-Alvarez JR, Villarino-Marin AL, Cid-Sanz MC. Implantación de unidades de Nutrición Clínica y Dietética en los hospitales Españoles y presencia de dietistas en las mismas, 2002. Nutrición Hospitalaria. (Agotado)
-  Nutrición clínica, dietética hospitalaria
-  Junta de Andalucía. Consejería de Sanidad. Manual de Estándares de Unidades de Nutrición Clínica y Dietética. Agencia de Calidad Sanitaria de Andalucía, Julio 2012.

Grupo 9(IC)

No se ha publicado bibliografía para este grupo.



11. Observaciones y recomendaciones

Observaciones para los estudiantes con discapacidad o Necesidades educativas especiales:

Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales podrán dirigirse al Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (ADYV; <http://www.um.es/adyv/>), para recibir orientación sobre un mejor aprovechamiento de su proceso formativo y, en su caso, la adopción de medidas de equiparación y de mejora para la inclusión, en virtud de la Resolución Rectoral R-358/2016. El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad.”

Observaciones de evaluación:

1. El alumnado que, con la debida justificación documental, no pueda asistir a las clases obligatorias deberá comunicarlo al profesor al principio del cuatrimestre y nunca después de un mes del inicio de la docencia, con vistas a recibir la orientaciones necesarias relativas a lecturas, materiales complementarios o cualquier otra medida que garantice la adquisición de las competencias de la materia.
2. En todas las actividades evaluadoras, y en especial en las de los trabajos individuales y en grupo, se tendrá en cuenta la honestidad, la ética y la integridad intelectual con las que se lleven a cabo (comparación de trabajos, cita de fuente, etc.).
3. Los alumnos de movilidad (ERASMUS, SICUE, ILA u otros), deberán actuar de igual modo al indicado en el apartado 1 de observaciones de evaluación.
4. En aquel caso en el que el examen se supere con el mínimo exigido (3.5 puntos), pero no se llegue al mínimo del total necesario para aprobar (5 puntos), el alumno podrá superar la parte "práctica" (entendida como la nota de prácticas, seminario e informes), con un examen en cuya modalidad estará sujeta al criterio del coordinador de la asignatura. El alumnado en esta situación, deberá informar a la coordinadora de la asignatura del deseo de realizar dicha evaluación (al menos con 15 días de antelación de la fecha de la evaluación).

El examen se superará cuando se obtenga una calificación mínima de 3.5 puntos sobre 7 (50% de la calificación total de este apartado). La calificación de este examen no se redondeará al alza si no que ese redondeo se realizará con la calificación final.
5. La calificación de la parte "práctica" (entendida como la nota de prácticas, seminario e informes), se guardarán 1 curso académico.



Planificación por semanas de los contenidos teóricos.

Teniendo en cuenta clases teóricas de 1:30 horas, la planificación aproximada de la docencia de la asignatura, sería la siguiente:

1º semana: tema 1 ; 2º semana: tema 1-2; 3º semana: tema 2-3; 4º semana: tema 3-4; 5º semana: tema 4;
6º semana: tema 4-5; 7º semana: tema 5; 8º semana: tema 5-6; 9º semana: tema 6; 10º semana: tema 6;
11º y 12º semana: Practica externa. Salida a la cocina del Hospital General Universitario Rafael Méndez de
Lorca (la fecha estará sujeta a la planificación general de las asignaturas y permiso del mencionado hospital);
13º semana: tema 7; 14º semana: tema 8 y 9 (la temporalidad del tema 9 puede cambiar. Se impartirá de
modo previo a la formación práctica de entrevista al paciente hospitalizado) y 15º semana: tutoría, repaso de
contenidos y/o dudas.

Esta planificación puede modificarse según las fechas de las actividades prácticas (salida a cocinas del
RGURM, valoración nutricional y/o)

Materiales de elaboración propia:

No se refieren materiales de elaboración del profesor.

Descripción de las actividades de aprendizaje (estarán sujetos a la disponibilidad de sesiones específicas de
docencia) :

Práctica 2. Informes escritos, trabajos o proyectos. El alumnado será capaz de diseñar una cocina hospitalaria.

Práctica 3. Seminario. El alumnado valorará el estado nutricional de pacientes hospitalizados encamados con
diferentes casos clínicos.

Práctica 4: Práctica. El alumnado implementará sus conocimientos sobre acogida al paciente, interrogatorio
alimentario y elaboración de dietas/menús hospitalarios, mediante simulación de casos clínicos.

6. En las convocatorias de exámenes de carácter extraordinario o de incidencias, la modalidad del examen
estará sujeta al criterio del coordinador de la asignatura.

Materiales de elaboración propia:

No se refieren materiales de elaboración del profesor.

Descripción de las actividades de aprendizaje (estarán sujetos a la disponibilidad de sesiones específicas):



Práctica 1. Practica externa. El alumnado será capaz de conocer el funcionamiento y características de las instalaciones de la cocina hospitalaria además de las labores desempeñadas por nutricionistas-dietistas en las mismas y su interacción con el resto del personal de cocina y hospitalario.

Práctica 2. Informes escritos, trabajos o proyectos. El alumnado será capaz de diseñar una cocina hospitalaria.

Práctica 3. Seminario. El alumnado valorará el estado nutricional de pacientes hospitalizados encamados con diferentes casos clínicos.

Práctica 4: Práctica. El alumnado implementará sus conocimientos sobre acogida al paciente, interrogatorio alimentario y elaboración de dietas/menús hospitalarios, mediante simulación de casos clínicos.

Proyectos de Innovación y Mejora:

En la asignatura se podrán realizar actividades o metodologías de algún/os Proyectos de Innovación y Mejora.

Esta asignatura se encuentra vinculada de forma directa con los Objetivos de Desarrollo Sostenible 3 "Salud y Bienestar" y 16 "Paz, Justicia e Instituciones Sólidas".